

Film & Fernsehen suchen Talente

Hannover. Die Talentscouts von Sunshine-Casting Germany suchen am 17. August in Hannover talentierte Kinder, Jugendliche und Eltern für Fernseh- und Kinofilme, TV-Serien, TV-Spots und Modelfotografie.

Die renommierte Agentur hat bereits viele Kinder für die Sender ARD, ZDF, RTL, PRO7, SAT1, VOX und Disney vermittelt. So spielte die 14-jährige Sarah eine Episoden-Hauptrolle in der ARD-Serie „Die Inselärztin“ und drehte bereits drei Mal mit Schauspielern wie Anja Knauer, Helmut Zierl

und Tobias Licht auf Mauritius. Weitere „Sunshine“-Kinder wirkten in Kinofilmen mit. Hinzu kommen lukrative Werbe-Spots für VW, Obi, Schleich, Miracel Whip und viele andere.

Eine Teilnahme an dem Casting am 17. August ist nur nach vorheriger Anmeldung möglich: Telefon (08641) 9779290 oder mail2@sunshine-casting.de.

Mehr Informationen gibt's auf
www.sunshine-casting.de und
www.facebook.de/
SunshineCasting.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir
zum nächstmöglichen Termin

einen Produktionsmitarbeiter (m/w/d)

für das Ansetzen und Abfüllen
von Lacken und Farben.

Ihre **schriftliche** Bewerbung schicken Sie bitte an:

WERNICKE
LACK-CHEMIE

Wernicke
Lack-Chemie GmbH
Kruemmeweg 2
31552 Rodenberg
personal@wernicke-lack-chemie.de
Tel.: 05723 - 7408-0

Wurst-Basar

7-PFEFFER-BRATWURST 5 x 100g, Pk. **6,95**

HANNOVER ROYAL SPEZIAL SAUCE 200g Glas **3,99**

% SONDERANGEBOTE %
gültig vom 12.08. - 17.08.2024 in Wennigsen und Barsinghausen

Nacken frisch ohne Knochen	100g 0,79	mit Knochen	100g 0,69
Spare Ribs	100g 0,89		
Backofen-Schweinefilets	400g 7,99		
Hähnchenpfanne	100g 1,29		
7-Pfeffer Thüringer Mett	100g 1,19		
Schlesische Bockwurst à 120g	Stk. 1,50		

weitere Angebote finden Sie unter www.wurst-basar.de

Gehrden. Die Bauherren sind stolz auf die neue Zentralmensa, die neben der IGS an der Langen Feldstraße gebaut wird. „Es ist ein Vorzeigeobjekt“, sagt der städtische Projektleiter Frank Becker-Sieckau. Bürgermeister Malte Losert (parteilos) spricht von einem „echten Schmuckstück“. Beim Bau gab es auch nur wenige Probleme. Nahezu reibungslos seien die Bauarbeiten verlaufen, sagt Becker-Sieckau. Das kenne er auch anders.

Die Mensa dürfte in der Region Hannover nahezu einmalig sein. Auf zwei Ebenen gibt es Platz für etwa 300 Schülerinnen und Schüler. Ab Montag sollen bis zu 1000 Portionen pro Tag gekocht werden – um auch die umliegenden Grundschulen mit Mittagessen zu versorgen. Frisch zubereitet. „Wo gibt es das heute noch in einer Mensa?“, fragt Losert.

Besonderes Konzept

Die Mensa hat ein besonderes Konzept, eine wichtige Voraussetzung dafür war der Vertragsabschluss mit Pro Beruf GmbH. Der gemeinnützige Bildungsträger wird Caterer der neuen Zentralmensa an der Langen Feldstraße. Er betreibt seit 2008 das Ausbildungsrestaurant im Haus der Jugend in Hannover. Dort werden Speisen aus regionalen Produkten serviert, gleichzeitig ermöglicht das Projekt jungen Menschen den Einstieg in die Berufswelt. Und genau das soll auch in Gehrden geschehen.

Fünf Ausbildungsplätze für Köche, Systemgastronomen und

„Die neue Mensa ist ein Vorzeigeobjekt“

Das neue Gebäude bietet Platz für 300 Schülerinnen und Schüler - und es gibt schon weitergehende Pläne.



Die Frischküche ist das Herzstück der neuen Zentralmensa.

FOTO: DIRK WIRAUSKY

Gastronomiefachkräfte wird es im ersten Ausbildungsjahr in der neuen Mensa geben. Eine Jugendliche der Oberschule, die im Sommer ihren Abschluss gemacht hat, tritt beispielsweise zum 1. August einen Ausbildungsplatz an. Und es wird inklusiv gearbeitet. Auch die Ausbildung zum Fachpraktiker Küche (Beikoch) für Menschen mit Behinderungen wird angeboten. Dazu wird die Schülerfirma der

IGS in das Projekt eingebunden. Unter Anleitung der Betreiberfirma und Pädagogen erhalten die Schülerinnen und Schüler in dem berufsvorbereitenden Projekt Einblicke in alle Wirtschafts- und Tätigkeitsfelder des Mensabetriebs und damit praktische Berufserfahrung. Ferner werden die Klassen des siebten Jahrgangs im Rahmen der Berufsorientierung wochenweise in der Küche und im

Kiosk mithelfen. „Die Jugendlichen sollen ein Gefühl für Lebensmittel, Wertigkeit und Herkunft bekommen“, sagt Losert. Damit solle eine größere Akzeptanz für Schulessen erreicht werden.

Schüler machen den Speiseplan

Mit zwei Köchen, mehreren Küchenhilfen und einem Betriebs-

leiter soll es zum Start des neuen Schuljahres losgehen. Die Schülerinnen und Schüler können sich mit eigenen Vorschlägen zum Speiseplan einbringen. Drei Gerichte zum Preis von je 4,50 Euro sollen pro Tag angeboten werden: eins mit Fleisch oder Fisch sowie ein vegetarisches und ein veganes – und das alles mit Bioanteil und frisch gekocht. „Der Speiseplan wird abwechslungsreich“, sagt Losert auch mit Blick auf die mittlerweile mehr als 20 an der Schule vertretenen Nationen. In der neuen, modernen Mensaküche, die Losert als das Herzstück bezeichnet, sollen künftig regionale Produkte im Vordergrund stehen. So sollen Erzeuger und Firmen aus Gehrden und dem Umland gestärkt werden.

Hinzu kommt ein Kioskbetrieb mit weiteren 70 Plätzen. Der Kiosk soll mit Snacks und Kleinigkeiten das Programm abrunden. Ab dem Jahr 2025 soll auch das Matthias-Claudius-Gymnasium mit Essen aus der Mensa beliefert werden.

Die Kosten für den Bau der Mensa, deren Dach begrünt ist, betragen rund 10 Millionen Euro. Eine lohnende Investition, findet Losert. Und ihm schwebt vor, dass das Gebäude nicht nur als Schulmensa genutzt wird. 170 Tage im Jahr stehe das Gebäude schließlich leer. Losert will die Mensa deshalb auch für Vereine, Verbände und kleine Kulturveranstaltungen öffnen. „Wir werden schauen, was es für Möglichkeiten gibt“, kündigt er an.

Besuchen Sie uns in unserem Showroom auf 400 qm und lassen Sie sich umfassend beraten. Smart-Tec24 in Garbsen ist ein Meisterbetrieb mit eigenem Meister- und Ingenieur Team.

- Passende PV-Anlage für Ihr Hausdach mit Speicher als Komplettpaket.
- Inklusive Beratung, Planung und Installation sowie Inbetriebnahme.
- Mit exklusivem Smart-Tec24 Strom Plus Tarif doppelt sparen.

"Türen öffnen für eine unabhängige Energiezukunft – Qualität, Preiswert, Meisterlich!"

MEISTERBETRIEB

☑ **Fachkompetenz: Als Meisterbetrieb gestalten wir mit hochwertigen Photovoltaikanlagen- und Wärmepumpen-Installationen die Zukunft.**

☑ **Hochwertige Qualität: Maßgeschneiderte Lösungen für PV und Wärmepumpen – präzise, effizient und erschwinglich.**

☑ **Preiswert und Attraktiv: Unsere Installationen bieten Spitzenqualität zum besten Preis.**

☑ **Nachhaltigkeit im Fokus: Erweitern Sie nicht nur Ihre Türen, sondern auch Ihre Unabhängigkeit von externen Energiequellen.**

☑ **Produkte hautnah erleben: Testen Sie unsere Produkte vor Ort und überzeugen Sie sich von der Qualität und Effizienz unserer Lösungen.**

Ihr Meisterbetrieb smart-tec24 – Kostenfreie Beratung im Showroom für Ihre energieeffiziente Zukunft!

Berenbostelerstr. 76A, 30823 Garbsen (Einkaufszentrum Kohake)
Tel. 05137-9385041
info@smart-tec24.com
www.smart-tec24.com

smart.tec24
— HOME | LIVING | TECHNOLOGY —



Stadt Gehrden

Aktuelles aus dem Rathaus

Liebe Leserinnen und Leser,
der Schulstart ist eine aufregende Zeit, die sowohl für Schülerinnen und Schüler als auch für die Eltern und das Lehrpersonal viele Emotionen mit sich bringt. Nach einem langen Sommer kehren die Kinder voller Energie und Neugier in die Klassenzimmer zurück.

Aktuell investieren wir viel Geld in die Modernisierung unserer Bildungseinrichtungen. Mit dem Beginn des neuen Schuljahres haben wir die neue Grundschule am Langen Feld in Betrieb genommen. Hunderte Kartons wurden vom alten Standort am Castrum in die neue Schule gefahren. Möbel und Einrichtungsgegenstände auf die Etagen verteilt. Es wur-

de bis zur letzten Minute gearbeitet, damit einem reibungslosen Schulstart nichts im Wege steht. Mein Dank gilt den vielen Mitarbeitenden der Stadt Gehrden, den Lehrerinnen und Lehrern, den vielen Handwerksfirmen und allen helfenden Händen, die dies möglich gemacht haben.

Auch die neue Zentralmensa ist pünktlich fertig. Zukünftig werden hier die Schülerinnen und Schüler mit Mittagessen und kleinen Snacks versorgt. Das Gebäude, das über eine Frischküche verfügt, bietet täglich drei wechselnde Mittagsgespeisen an. Die Zusammenarbeit zwischen dem Betreiber Pro Beruf und der Schülerfirma sucht in der Region seines glei-

chen. Mitbestimmung beim Speiseplan, Zubereiten der Speisen sowie die Unterstützung bei der Vor- und Nachbereitung gehören zukünftig zum Lehrplan der Schülerinnen und Schüler der neuen IGS.

Viele Schulen und Gebäude haben über den Sommer neue Technologien und verbesserte Lehrmittel bekommen, einen frischen Anstrich erhalten oder es wurden kleinere Baumaßnahmen durchgeführt. Diese Investitionen werden dazu beitragen, dass die Kinder und Jugendlichen die bestmöglichen Voraussetzungen für ihren Bildungserfolg haben.

Gemeinsam werden alle daran arbeiten, dieses Schuljahr zu einem erfolgreichen für alle



FOTO: CHRISTIANE NEUPERT

zu machen. Ich wünsche allen Schülerinnen und Schülern viel Erfolg und Freude am Lernen. Möge dieses Jahr voller spannender Entdeckungen und positiver Erfahrungen sein!
Ihr Bürgermeister
Malte Losert

Erste gemeinsame Kulturveranstaltung

Lenthe. Am 24. August ist es soweit: Das Untergut und Dorfhäus Lenthe laden um 19 Uhr zur ersten gemeinsamen Kulturveranstaltung ein (Eintrittspreis bei freier Platzwahl: 26 Euro). Die historische Kulisse des alten Schafstalls auf dem Untergut Lenthe wird zum Schauplatz eines Abends voller Musik und Nostalgie. Im Mittelpunkt steht ein Konzert zu Ehren von Udo Jürgens. Unter dem Titel »Aber bitte mit Sahne« präsentiert Sänger und Pianist Peter Frank mit seiner Band zahlreiche Songs des berühmten Entertainers. Der Abend ist eine Hommage zum bevorstehenden 90. Geburtstag

des großen Künstlers, dessen Musik bis heute die Menschen begeistert.

Peter Frank bringt die Lieder des unvergessenen Udo Jürgens auf die Bühne. Als Sänger und Komponist international gefragt, ist Peter Frank auf Opernbühnen, in Musical-Produktionen oder mit Band unterwegs. Mit seiner Stimme, seiner musikalischen Intensität und seiner Ausstrahlung ist er der ideale Botschafter für die Kunst von Udo Jürgens. Er nimmt sein Publikum moderierend mit auf die Reise durch das einzigartige Liedschaffen des Entertainers. Peter Frank und seine Band er-

wecken den Charme und die Leidenschaft der Musik von Udo Jürgens zum Leben.

Die Besucher dürfen sich auf einen Abend voller bekannter Melodien freuen, bei dem Hits wie „Griechischer Wein“, „Merci Cherie“ und natürlich „Aber bitte mit Sahne“ nicht fehlen werden. In der Konzertpause und zum Ausklang nach dem Konzert werden vom Veranstaltungsteam des Dorfhäus Lenthe Getränke und Snacks an der Bar angeboten. Joachim Müller Blanck vom Dorfhäus Lenthe: „Es wird unsere erste Veranstaltung außerhalb unseres Dorfhäus sein und ist ein weiterer

Schritt zu einer sich positiv entwickelnden Belebung unseres Dorfes mit vielfältigen Angeboten für die Lenther Bürgerinnen und Bürger und allen Interessierten aus der Region. Wir freuen uns auf diese besondere Veranstaltung gemeinsam mit dem Untergut Lenthe und sind sicher, dass dieser Abend für alle Besucher ein ganz besonderes Erlebnis wird.

Karten gibt es online. Der Link zum Buchungsportal findet man auf der Website www.dorfhäus-lenthe.de unter der Rubrik „Termine“ oder im Dorfhäus Lenthe zu den gewohnten Öffnungszeiten.